

Kebaby z mielonego mięsa jagnięcego

Składniki:

900 gr. Mielonego mięsa jagnięcego
3 duże cebule
3 łyżki klarowanego masła
sól i pieprz do smaku
2 łyżki sumaku
8 szpikulców

Przygotowanie:

1. W średnio gorącym garnku, bardzo powoli podsmaż na maśle pokrojone w plastry cebule, aż nabiorą ciemnego koloru. Ta karmelizacja może trwać 18 – 20 minut.
2. W dużej misce dokładnie wymieszaj mielone mięso jagnięce, karmelizowane cebule i mieszankę przypraw. Można to zrobić czystymi rękami.
3. Rękoma owiń i uformuj masę wokół szpikulców i uważnie połóż na gorącym grillu, na 8-10 minut.

* Namocz szpikulce w wodzie żeby zapobiec ich rozłupywaniu i paleniu podczas pieczenia.